

パネルディスカッション

「流通食品の安全性を知ろう！」

時間となりましたので、これからパネルディスカッション及び意見交換会を行います。コーディネーターとパネリストのご紹介をさせていただきます。壇上、向かって左側2番目の方から順に右手に向かって、

消費者代表 生活協同組合ララコープ 副会長 水町初江 様

長崎大同青果株式会社 常務取締役 山口明朗 様

倉敷芸術科大学学長・東京大学名誉教授 唐木 英明 様

農林水産省生産局総務課 課長補佐 土居下 充洋 様

佐世保市保健所 生活衛生課 藤山 満 様

最後に本日のコーディネーターをつとめていただきます、皆様から向かって一番左側、長崎国際大学健康栄養学科長の野村秀一先生です。

野村先生は昨年度より長崎県食品安全・安心委員会の第7期委員で、委員会の座長を務めていただいております。

パネルディスカッション・意見交換の議事進行につきましては、野村先生にお願いいたします。

コーディネーター 野村氏) ただいま、紹介いただきました野村でございます。どうぞよろしくお願い致します。私は長崎国際大学の健康管理学部健康栄養学科で管理栄養士を養成する学科なのですが、そこで、今日のテーマの食の安全にも関わる、食品衛生学というものを担当しています。少しだけ、私の経歴なのですが、元々栄養学を学びまして、製薬会社に11年ほどおりまして、薬の開発などもやってまいりました。先ほど、唐木先生の基調講演で出てまいりましたが、化学物質というのは、量が大事だということ。私は実際に薬を作ってきた立場で、よく理解できました。化学物質というのはどれだけの量を摂るかで、摂る量が非常に大事だということがみなさまに分かっていただけたと思います。今日ご出席の皆様の中で、食の安全というものに対していろんな思いをお持ちだと思うのですが、先生の講演を聞いて私は、ホッとしたというか今までの不安などが全部飛んでしまったというのが、私の感想ですが、皆様はいかがだったでしょうか。そういう中で今から今日のテーマですが、テーマに沿った形でそれぞれパネリストの皆様にお話をさせていただきます。その後にフロアーの皆様の方からご意見をいただきながらパネリストの皆様と一緒にディスカッションしていければと思っておりますのでどうぞよろしくお願い致します。それでは、最初にパネリストの皆様方からお話ししていただきたいと思います。それでは水町様の方から消費者の立場からお話をしていただきたいと思います。どうぞよろしく申し上げます。

水町 氏) 改めまして、よろしくお願ひ致します。座って失礼致します。私は消費者の立場からということで、どんな不安があるかといことを話してほしいということだったので、今の先生の話をお伺いして、少し安心してしまっていて、不安の要素が少し薄らぎましたが少し感じているところをお話しさせていただきたいと思ひます。始めにララコープでの取り組みのところをお話しさせていただきます。ララコープでは東日本大震災をうけましてエネルギー政策の検討をする際に組合員を対象にアンケートを行いました。無作為に 500 名の組合員さんを対象にアンケートをとったのですが、内容といたしましては「原発事故をうけて、今後原発についてどうお考えですか、また節電についてのお考え、どんな不安を感じているか」という内容でアンケートをとりました結果、やはり食品の放射能汚染についてすごく不安があるという方がとても沢山おられました。それをうけまして昨年 12 月に、科学的データに基づいた学習会をしようということで、放射線防護学が専門の大学の野口先生をお招きして学習会を行いました。本当にストロンチウム、プルトニウム、ヨウ素、最初、物理の授業がはじまるのかなという感じで、私の頭がついていけない不安だったので、いろんな物質の半減期の話であるとか、科学的データに基づいた正しい情報を沢山提示していただいた講演会でした。また、原発事故が実際にどのようなことが起こっているかという現状も踏まえてのお話だったので、すごく理解が深まりました。しかし、やはりすごく難しい。放射能のことはとても難しいと感じました。それでも、先ほどの講演でも先生が最後におっしゃいましたが、むやみに恐れるのではなくて本当に正しい知識をしっかり受け止めて、正しい判断をするということが大事だなと、その時思いました。また、放射能の除染の仕方でも食品を洗ったり、茹でたり、煮たり、焼いたりすることによって除染はするのですよという話とかもその時にいただきました。また、その学習会を受けてララコープでは月に 2 回、『ララスマイル』という広報誌を発行していますが、その時に内容も組合員さんにお伝えしたところ、とても反響が多く、やはりこういった学習会もそうですが、学習会に行けなかった人にも情報を開示してほしいという反響がございました。その後、いろんな日本生協連でありますとか、福島生協、いろんな取り組みを行っておりますので、そういったことも『ララスマイル』を通じて広報しております。その中で特徴的なことと申しますと、2011 年 12 月から 3 月にかけて日生協が残留放射能を調べました。全国の 250 の家庭の食事、普段私達が食品のモニタリング検査というのは調べれば分かりますが、生協でも開示しておりますが、実際に献立として食べている、自分達が食事によってどれくらいの放射性物質を摂取しているのか知りたいという組合員さんの声を受けて、そういった調査を行ったところ、2 日間の食事と間食のおやつを含めて、冷凍保存して送って調べるという検査をしました。95%が検出限界以上の放射性セシウムは検出なかったというデータが出ました。そしてその残りの 5%も、1 年間同じような食事をしてても全く心配がいらなかったという情報も得ております。やはりいろんな取り組みをする事によって私達の安心というものが高まっていくのではないかなというふうに感じております。そうは言ひましても、やはり実際に消費者としてどうなのかということ

で、生協でもつい先日まで組合員さんの代表の総代さんという方を対象に意見交換会がありまして、そういったところで聞きましたところ、やはり私達と同じ年代 50 歳以上の方は、国の基準をクリアして出回っているものは食べてもそうそう心配はしていない。また、被災地支援ということも含めて、福島県産の桃とかとても美味しかったから私は支援としてそういう食品を購入していますよという人もいらっしゃれば、でもやっぱり自分の孫とか、乳幼児を抱えている人には、自分は福島の桃を食べても、自分の孫には「あなたちょっと美味しくなくても県内産の桃にきなさい」と、そういう感じにならざるを得ないというところを伺って、実際そうだなと。何十年か先の情報というのは、私達なかなか誰も保証してくれないという気持ちがどうしても消費者としてはあるのではないかな、というところを感じました。それと、先ほど先生の講演の中でも中国産のお話があって、私も本当に目からうろこいいですか「そうなんだ」というふうに思ったのですが、やはりいろんなメディアの情報などが、一旦マイナスのイメージがインプットされるとなかなかそれを払拭するというのは難しく、輸入してきたものが最終の検査にはクリアしても、その過程というのが見えないその不安というのがあるのではないかなと思っております。でも、ララコープなども中国で加工の業者といいですか、工場を持っておりますが、組合員が工場に行き行ってしっかりその過程を見て、自分の目で確認してくるというところがとても安心につながってそういった活動もしております。それと、産直といいまして、巷では産地直送といいですけども、生協では産地直結ということで生産者の顔が見える関係というのを大事にしておりまして、組合員のいろんな集まりの時に生産者の方をお呼びして、その製品を作っている思いでありますとか、また、産直基準といいまして農薬の基準でありますとか、栽培方法も基準をクリアしたところで産直商品を薦める運動もしております。私の方からは以上です。

コーディネーター 野村氏) ありがとうございます。消費者の立場からということで生協等、全国の取り組みなどをお話していただきました。それでは続きまして土居下様からお願いします。

土居下 氏) ご紹介いただきました農林水産省生産局の土居下と申します。よろしくお願ひします。私の普段の仕事は生産局という所で、被害を受けた福島ですとか、東日本の現場の関係の仕事をしておりまして、今から福島現場でこういった取り組みをしているか、それからまた、24年の4月以降、新しい基準値 100 ベクレルの基準値になってからのデータのご紹介をさせていただきたいと思ひます。先ほど唐木先生からご紹介がありましたけれども、左の方を見ていただきますと事故直後は、大気中から降下してきた放射性物質によっていろいろな汚染があったということなのですが、ほうれん草など上を向いて葉っぱを広げていたということで、放射性物質を受け止めやすく非常に高いものが出たということがございました。ですが、今は右側の方なのですが、土壌に降り注いだ放射性物質を

根から吸収するという事で、そういった汚染のルートが変わっております。そういったことから今現場では、より土壌をきれいにするとか、土壌から放射性セシウムが吸われにくいような取り組みをしております。真ん中に果樹とかお茶の絵があるのですが、ここはちょっと話が違いまして、果樹とかお茶は根を深くはっていますので、土壌からその放射性セシウムを吸うという事があまりございません。むしろ一旦、茶葉ですとか樹体にくっついてしまった放射性セシウムが浸透して行って樹体の中を点々として茶葉ですとか果実が汚染されてしまうということがわかってまいりました。ですので、樹体に蓄積されている放射性セシウムをいかに減らすかという取り組みを現場でしているということでございます。実際に作物ごとにやっている取り組みなのですが、実は福島は果樹の産地です。ですから100万本くらいの樹があるのですが1本1本、樹の皮をはいたり、樹の皮がはげない果樹もあるのですが、そういったものは高圧水で洗浄するといったことで、果樹も樹の表面についた放射性セシウムを落として、これ以上汚染が進まないようなそういった取り組みをしております。その他、剪定などもしております。右側がお茶なのですが、これも一旦茶葉とか樹体にくっついてしまっていますので、普段より深めに剪定をしたり、あるいは台切りといって、根元の方から切ってしまうということをやってしまうのですが、そういうことをして一旦樹にくっついてしまった放射性セシウムを落とすという除染作業をしております。下の方には調査のことが書いてありますが、23年度よりも24年度の方が調査を細かくしているということもしております。その他にも土壌の除染の取り組み、表面の土を剥ぐ、あるいは反転というようなこともしております。これがその野菜ですとか果実とかお茶の24年4月以降の検査の結果です。ご覧頂きますと分るように、非常に超過の割合は低くなっております。そのカッコ内の数字は24年3月までの、これは100ベクレルを越えたものの割合なのですが、1年経って下がってきております。もちろん放射性セシウムの物理的半減、土壌への吸着というのが進んでいるというものはあるのですが、こういった取り組みの成果が少しはあるのかなというふうにも見ております。超過品目とかいてある品目があるのですが、これが全部危ないのかというと、そういうわけではございません。分かってきているのが野菜の2点のうちの一つのほうれん草などは、ほうれん草が吸ったというわけではなくて農家の方が、事故後に外においてあったビニールシート、これに放射性物質が付着していたのですが、それを使ってほうれん草にかけてしまったと。そんなことがあってこの1件というのが出てしまったと。管理が充分にできていなかったところで、こういったわずかながらの超過が今年度も少し出ているということがだんだん分かってきている。そういう状況でございます。お米でございますが、こちらの方は報道が色々あったのですが、分かってきているのが、非常に放射性セシウムの土壌濃度が高い場所でも、隣り合った水田で全然違うお米の値になるということが分かってきております。それが土壌中のカリウムの濃度が低ければ低いほど、カリウムというのは肥料の一つなのですが、これが少ない田んぼで、非常に米の放射性セシウム量が上がってきてしまうという事が分かってきています。そういったことから、今年はカリウムの肥料をきちんとあげるとい

ような対策をとってきている、そんなことがございます。耕す事が不十分なところでは浅いところに放射性セシウムがたまっていて、そこに根が濃く張っているので吸いやすいということが分かってきていまして、深く耕すという取り組みもしていくということです。さらに米については作付制限ですとか、あるいは福島県内では全ての袋を検査するというような取り組みも併せて行って、検査と対策を両方やって安全性の確保に取り組んでいます。福島での全袋検査は 1200 万袋くらいやることになっておりまして、今のところ、800 万袋くらいが終わっていて、そのうち 50 数袋が基準を超えているのですが、この割合を見ていただきますと 1 パーセントを下回っているというようなことで、これは出荷されておられませんし、こういった農家も、肥料の取り組みがあまり充分に行われていなかったということも分かってきているところです。畜産の方は急ぎ足で恐縮なのですが、これは餌の管理が大事だということが分かっていまして、餌に基準を設けまして、基準を超えるような餌を与えないという取り組みをしております。24 年 4 月以降の検査の結果ですが、少なくとも基準の超過がわずかにございますが、沢山出ている状況にはなくて、基準を超えたものは出荷を止めている状況にあるというのがお分かりいただけたかと思います。これから後が少し、今だに基準の超過が見られることがありますが、きのこにつきましても原木ですとか菌床に基準を設けて超過しないような取り組みをしているところなのです。原木しいたけが今年に入ってから 2 割ほどの超過がみられるということがお分かりいただけたかと思います。きのこだけ管理できていないではないかということになるわけなのですが、原木は数年間使うということから、すぐに取り替えるというわけにはなかなかいきませんで、農家の方も検査して計ってみなければなかなか分からないという状況がある中で、こういった超過が依然としてみられているのですが、原木は新しく入れ替えて取り組みを引き続きやりながら検査をし、出荷制限をかけながら安全性を確保していくという取り組みをしております。他方、菌床しいたけは超過はでていないということでもあります。山菜につきましては、山の中から摂ってくるので、なかなか管理ができないということで、なかなか超過の割合が下がってこないという状況がございます。いずれにしても検査で超過が出たところにつきましては、上の方でございますが山菜ですと、合計 85 の市町村で出荷の制限をしていくということでございます。最後は水産物であります。水産物につきましてはこれもまた、管理ができない。大海原の管理はなかなかできないということなのですが、大丈夫になってきたものと、そうでないものがはっきりと分かれてきてございます。一番左端のグラフが表層の魚でいかなごやこうなごですが赤で引いたラインが現在の基準値で、右に行くほど最近のデータ、左の方が事故直後。時間を追うにつれ、段々濃度が下がってきていて、いかなごについては安定的に福島沖であっても濃度が下がってきている状況です。真ん中の底層の魚、深いところに住む魚というのは、なかなか海の底に放射線物質が溜まりやすいということもあまして、検査の結果こういう状況になっていきますので、操業や出荷はしていないという状況であります。検査でこんなにいっぱい出ていて大丈夫なの？ということをよく言われるのですが、下の方に細かい字で書いてありま

すが、福島の方では、大丈夫なものを除きまして操業はしておりません。ですので、検査のために漁に出ているというような状況でありますので、こういったものが流通しているということは今無い状況にあります。右端のイカやタコというの、検出されない状況が続いておるとい状況です。海の方はそのような状況で、出荷制限の魚の表なのですが左側を見ていただきますと、マダラとスズキですとか、主に海の底に住む魚について出荷制限が今だに続いているということでもあります。それから内水面、川の魚というのは養殖の魚というのは大丈夫なのですが、天然のものだとやはり超過がみられる。やはり川の中に例えば宅地を除染した水が川に流れ込むとか、あるいは淡水魚の性質として放射性物質を体の中に溜めやすいということが分かっておりまして、そういったことから、淡水魚で超過がみられまして、出荷制限が続いております。管理はなかなか難しい面がございますので、出荷制限を国がやるということだけではなくて、ある程度高い値が出た段階で自粛をするという取り組みを、宮城、茨城、福島といった県で行われている状況でございます。最後にこれは水産物の流通業者の方をお願いしていることなのですが、どこの港で水揚げしたのか、どこの海で獲ったのかということが大事だろうということ表示のやり方についても、「例えば 県で水揚げした」というのではなくて、どの辺の海域で獲ったのかということ、表示のお願いをしているという状況でございます。駆け足でしたが今、現場でやっている取り組みと検査のデータの情報を提供させていただきました。お手元の資料にはもう少し、詳しい情報をあげておりますので、ご覧いただければ幸いです。ありがとうございました。

コーディネーター 野村氏)ありがとうございました。生産の現場、特に福島での農産物、水産物等の生産現場での対応についてのお話でした。それでは引き続きまして、今度はそういった生産されたものが、どういう形で流通しているかということです。流通したものをあつかっていただきます事業者の立場から山口様の方からお話しさせていただきます。よろしくお願ひします。

山口 氏)皆様こんにちは。私は長崎市の中央卸売市場の中の長崎大同青果に勤務しております山口と申します。私たち長崎中央卸売市場は、野菜と果実、その加工品を県内をはじめとして全国各地から仕入れて、そしてまた、長崎市を中心に県内全域、あるいは県外へと販売をしておりますのでございます。昨年 23 年度の取扱が数量では 7 万 7000 トンで、一日約 300 トン弱ということございまして、本日も 330 トンあまりの入荷があったという状態でございます。このように私たちは、皆様方消費者の健康に関わる農産物、食品を扱っているわけでございますから、日頃から特に気をつけているのが、鮮度と品質、そして、先ほどから言っております安全・安心。こういった点に特に現在では気を使っておるわけでございます。そういった中で昨年、福島の大震災があり、そして福島原発の爆発によって農産物が放射線物質により汚染をされたということで、私達にとりまして初め

での出来事でございます。そして産地の方は、どうしようと生産者の方々は全く手につかない状態でしたが、農協の組合長さんがラジオ番組で1時間訴えかけておられた。なぜかといいますと、果実の場合は1年間管理を放棄しますと、その翌年からまともなものは採れない。つまり産地は潰れてしまうということでございます。ですからJAさんがなんとか自分達で頑張るから、管理だけはしててくださいということで訴えられて、そして我々市場のほうにも、何度となく出向いていただいたわけです。私達もその時折の状況をご説明いただき、そしてまた現地の方にも行かまして、どのような状態になっているかという感じで取り組ませていただきました。しかしながら、私どもが取り扱っておりますのは、弊社の場合は福島市にあるJA新福島という農協さんでございます。ここは過去40年来の付き合いで、お互いに顔が見えるといいますか、信頼関係で結ばれております。そういったことで私達も何とかして販売してやりたいと。しかしながらその時期には非常に風評被害が広がったわけでございます。ですから私どもとしては、ではどうすれば売ることができるか、お客様に安心して買っていただけるための取り組みはどうすればいいのだろうかということで、昨年はたいへん悩んだわけです。そういったことで最終的に私達が判断したのは産地の取り組みと、これは福島県の検査結果のデータですね。これが毎日ずっと公開されておりますが、私たちの場合は明日公表されるものを、今日の夕方には把握するという感じの中でいただく。これが福島県知事さんですね。佐藤県知事の安全宣言書という感じになるのですが、先ほどの数字とこういったものを私たちはオープンにし、売る時には、中卸さんにも小売店さんにも全ての方々に数字まで提供する方法で販売をしていただき、皆様方も中には店頭売り場のほうでポップとして見られた方もいらっしゃるかと思います。そのように私たちは尋ねられた時にはこのようにしてやりますよ、と。中にはやはりいくらか数字は検出されたものもありました。ただ昨年度は500ベクレルでしたから10分の1以下という感じでございます。そういうことで販売をさせていただきました。そしてまた、私どもは長崎市場関係者だけで長崎大学から講師を招いて、そして『放射線被爆と食品青果物』ということで講演をしていただいて、そして、食品を販売しても大丈夫な基準値以下の物は全然問題ありませんと記して、販売をしていったという状態でございます。ところが今年の場合は昨年度の500ベクレルの暫定基準値が新基準になりまして100ベクレルとなったわけでございます。私達も正直に言って不安でございました。ですからまた、産地の方々と十分に検討しましたが、先ほど農水省の方からお話しがありましたように、産地の方では昨年12月からあの寒い中、一本一本全ての果樹の木を高圧水で洗浄して除染するという作業をされました。それが3月までかかりました。そしてそれから昨年度はJAの方でも15台の検査機があったのですが今年は47台に増やして、そしてスタッフ10名で毎日検査をする。そしてJAさん、あるいはJAの直売所、こういった所に出荷する農産物全ての品種ごとに、それと全生産者の品物を出荷5日前から1週間前には検査をする。そして検査をクリアしたものだけを出荷するというようにされてきたわけでございます。そしてそこで、50ベクレル以上オーバーしたのものには

再検査、それを市のほうに持って行って、また県のほうに持って行くというところまでされてきました。そういったことで、幸いにして4月から今月まで 100 ベクレルをオーバーするものは一つも出なかったそうでございます。しかし、いくらかの数字があるのはありまして、ただ数字的には、皆様方、県なり JA さんなりのホームページで見ただけであればお分かりになるかと思えます。オープンにしてあります。そういったことで私どももいたしましても、いろんなやれることを全てやっ行ってこうということで取り組んできたわけでございます。私も県全体の安全説明会にも東京と大阪でありましたけれども東京の方に早く行って説明を受けたり、あるいは現地のほうにも3回ほど行って、検査の状況を見たり、取り組みを見たりということできたわけでございます。そして何とかして、今までお世話になった産地の方々が今後も続けられるような、そういった販売をしていきたいなと思ひ、我々の業者にも説明をして、そして販売をさせていただきました。そしてまた、長崎のほうは全国の中では理解をしていただいた県でございます。そしてまた、昨年度の盆前には、あるいは今年までございますが、県内の全農長崎さん、県外の JA さん、農協さん、こういった方々が産地を移すなということで、ギフトの応援をしていただきました。昨年 3000 ケース、今年は 4000 ケースということで、今までない取り組みをさせていただいたわけでございます。このようにして私どもも、皆様方に食べていただく食品でございます。農産物でございます。とにかく私たちが自信を持って安全ですよ、100%安全ですよとまでは言えませんが、安心して食べていただいいていいですよ、という言葉は皆様方にこういうふうにして言うことができます。こういうふうにご話しておいたら、現地の顔が浮かんでくるようで、ちょっと詰まるようなわけでございますが、このようにしてとにかく今、各農家は高齢化と後継者不足で産地も段々減ってきております。どうぞ皆様方が先ほど唐木先生の講演にありましたように、正しい知識、そして情報を基に皆様方がご判断をしていただいて、良かったら福島農産物をどんどん応援していただきたい。そして産地を潰さないように助けてください。以上でございます。ありがとうございました。

コーディネーター 野村氏) ありがとうございます。本当に何か一生懸命、流通の中で携わっていただく。本当に県民の安全・安心を保障することに一生懸命、いろんな所で取り組みをされている。実際ここまでやられているということは、本当に消費者が知らない部分だと思ひます。ここまで真剣に取り組まれているという今のお話を聞きまして私自身、感銘を受けたところです。どうもありがとうございました。引き続きまして、佐世保市のほうでのいろんな取り組みと対応について、お話しをしていただきたいと思ひます。それではお願い致します。

藤山 氏) 佐世保市の藤山でございます。佐世保市の食の安全を守るための取り組みについての説明ということですので、担当しております食品衛生法に關します業務、監視指導、取り締まりについて、簡単でございますがお話しさせていただきたいと思ひます。現在佐

世保市保健所には、食品衛生業務担当といたしまして、薬剤師、獣医師の免許を持つ職員 12 名の食品衛生監視員を配置しております。食品衛生監視員の業務は大きく三つに分けることができると考えております。まず第一番目の業務ですが飲食店や喫茶店を皆さんたちが始めたいという時になりますと、構造設備というものをきちんと作らないといけないという基準がございます。また保健所の審査にパスしなければならないということをしなければ営業許可はいただくことができません。だからこの営業の適合審査を行ったり営業開始後の業者が衛生的に施設を管理したり、安全、安心な食べ物を提供しているか否かどうかを立ち入りするのがこの食品衛生監視員の第一番目の業務となっております。このことによって、一応構造設備や、食品の安全・安心をその部分で監視をしていこうというような段階でございます。23 年度末で佐世保市の食品衛生許可施設は 4682 施設ございまして監視数がだいたい年に 1~2 回くらいの割合で監視するような形をしておりますので、監視数が 5691 回くらい現地のほうに入り込むという形をとっております。2 番目の仕事ですが、ご存知と思いますが保健所が来て、食品を持って帰るといった行為がみられるかと思いますが、これは収去という行為でございまして、無償で食品を食品衛生監視員は量販店やスーパーに行って取って帰ってそれを調べるといった行為を致します。それはなぜかといいますと、食品にはそれぞれ法で定められた規格基準と、または、県の方で定めております管理運営基準という基準がございまして、それにオーバーするか否かということを見ていきます。そこにいってももしも結果的に保健所が持ち帰った食品が、細菌検査とか規格基準理化学検査の中でオーバーした場合は、その食品は回収命令や廃棄命令を私たちがその業者にするという形になっています。大体うちのほうの年間の規格基準検査が毎年 400~500 件やっておりますけれど、平成 23 年度、今日のテーマでございまして農薬関係の地元産の葉もの野菜を中心に農薬検査ももっと多く十何件前後行っておりますし、行政検査全て合わせて 418 件という形を一応行っております。その場合もう 1 点すごく、我々も唐木先生の話もございましたけれども、細菌性食中毒というのが若干まだございますので、そこに対する我々の保健所として、それをどう規制するかということがございますので、大きな食中毒事件になる可能性がある弁当屋とか仕出しや給食施設に関しては、そこに入り込みまして、器具や、従業員の拭き取りや、手指の拭き取りなどをしまして、その検査も大体 450 件くらいやるという形をやっております。このように我々、市保健所は食品に危害がないように直接営業業態に入って監視指導を行っていきますが食品の流通に対しては、行政だけではどうしても限度があります。そこで私たちが最も力を入れているのが市民や消費者の衛生知識の向上と協力対策ということで、このような衛生講習会やリスクコミュニケーションの場を設けて正確な食品衛生情報をいかに普及するかということは今、強化しているところでございます。昨年度の佐世保市における衛生講習会が 69 回、大体述べ人数として 5300 名と年々すごく増えてきております。最後ではございますけれども、佐世保市の食品衛生に対する現状ですが、市民の衛生講習会に対する依頼件数がすごく増加しているということと、地域バザーの保健所届け出件数がこの 2、3 年急激に増えてきている。

また、それに伴って保健所の方に衛生相談をされる市民の方が増えてきているということから、佐世保市民の食に関する関心が徐々に高まってきているのではないかと。その結果、佐世保市としてはすごく嬉しいことなのですが、平成 21 年から 24 年の 10 月までのこの現在までの 4 年間、食中毒事件が 1 件と全国的にも珍しい自治体になっているというのは確かでございます。ただ、国内で昨年度は食中毒の死者数が 10 年ぶりに 11 名ということで、食中毒の死者数が 10 名を越えております。今年は過去 10 年間で平成 18 年に次ぐ 2 番目のノロウィルスの食中毒流行の兆しということで昨日の新聞にも載っていたと思いますが、一昨日、厚生労働省のほうから注意喚起の文書が送られてきておりますので、今日皆様方の資料にもそれを入れております。ただノロウィルスで死ぬということはないかもわかりませんが、それに対応できる抗生物質も無いということでございますので、皆さんたちにも食品衛生の 3 原則、衛生、迅速、加熱・冷却の 3 原則をよく遵守していただいて、うがい、手洗いというのが一番大切でございますのでその徹底をお願いして私の方から簡単ではございますが説明を終わらせていただきたいと思います。以上でございます。

コーディネーター 野村氏) ありがとうございます。佐世保市の食品衛生に対する取り組みですが、1 つよろしいですか。パネリストの皆様にご色々とお話しをしていただきました放射性物質の汚染についてですが、そういうことに関して市の方の対応というか、県であるとか、市であるとか、どちらかでやられているのでしょうか。

藤山 氏) 佐世保市のほうに実際に去年の福島原発事故以降にいろいろな電話が 1 2 件ほどかかってきましたが、佐世保市には放射能の検査をする、ゲルマニウム半導体検出器は持っておりません。その後、長崎県の食品衛生協会さんの方で、検査ができるような形をとっていただいておりますので、どうしても心配ということがございましたら、そちらの方に検体を持って行かれて検査をお願いされるという形をとっているところでございます。

コーディネーター 野村氏) ありがとうございます。それでは一通りパネリストの皆様からお話をいただきました。ほとんどが放射性物質の汚染ということで、この辺りが中心となった話だったと思いますが、かなり時間が押してまいりまして本当ならここでパネリストの皆様と一緒に話をして、それからフロアーの皆様と、ということにしたかったのですが、かなり時間が押してまいりましたので、今パネリストの皆様からお話しがあった内容というのは、放射性物質により汚染された食品、食材がどのような形になっているかということですね。まず生産現場でどのようになっているのかということ、それからどういう形で流通されているかということです。後は、実際に消費者の方がどのように思って物を買っているのかということまでお話ししていただきました。時間が押しておりますので、フロアーの皆様の質問を受けながら全体でパネルディスカッションを進めていきたいと思っております。よろしいでしょうか。何か、ご意見ご質問がありましたらそれを受けながらす

めていきます。それでは質問がありましたら、お手を挙げていただきまして、できればお名前と所属されている所があれば所属先を言っていただきまして、ご発言していただければと思います。よろしくお願いします。

A)長崎市からララコープのチラシを見て参加をしました。藤山先生にお尋ねなのですが、佐世保市ではゲルマニウムの測定ができないので、どこかで提出をお願いしますとおっしゃいましたが、どちらでどれくらいの測定時間がかかって、費用はどれくらいでできるのか、具体的に教えていただけたらなと思います。

藤山 氏)佐世保市のほうはゲルマニウム半導体検出器というのは、はっきり言って持ってありません。県の長崎県環境保健研究センターのほうで環境性の放射能などある程度研究しているのですが、個人的に放射性物質の数値を知りたいということでございますならば社団法人の長崎県食品衛生協会さんの方に依頼されて、大体検体あたり1万5000円ということで聞いております。こちらのほうにお持込みいただければ、対応してもらえますと思います。

B)本日はすごくためになるお話をいっぱい聞いてありがとうございました。質問なのですが、私は毎日流通しているものは、ほぼ安心であるという考えのもと買い物をするのですが、今日教えていただいた直感的な判断というもので、私たちが信頼できる人であり、信頼できる会社でありを選んでいく基準を皆様のご家庭が娘さんや息子さんに教えられるような簡単な言葉で教えていただければと思うのですが、よろしくお願い致します。

唐木 氏)基本的に日本の食品については非常に厳しい検査をされて、合格したものだけが出回っているということで、私は孫が3人いますが3人とも、特に市販の食品で気を付けているところはありません。放射性物質についても、あるいは農薬についても添加物についても注意はしておりません。ただ一つ注意しているのは、一般的な食中毒の注意だけです。実際に孫の一人がノロウィルスにやられてしまったのですが、食中毒の一般的な注意というのは、非常に厳しくしなければいけないということは家族によくっております。ただ、買い物の時にどこの食品がいいとか、どこの食品が悪いとかいうのは一切考えておりません。

コーディネーター 野村氏)他にございませんか。せっかくの機会ですので是非、いろいろとお話し、自分のコメントを含めましてご質問あればと思います。特に放射能の問題がまだまだ残っておりますので、その辺りがご心配の方おられると思いますがいかがでしょうか。今回のパネルディスカッションの中心的な話になっているのは放射能汚染だと思うのですが、それ以外でもかまわないので何かありましたら。

C) 貴重なお話をありがとうございました。私は保健所に在籍しておりまして、唐木先生にご質問です。私の食品添加物というテーマに対して講習会を行ったことがあるのですが、その時には対象は PTA の主婦の皆様方だったのですが、先生がおっしゃったような ADI を決めて、それからすごく少ないのだから安全ですよといった話をしたときに、こういう質問を受けました。その安全性 ADI 数値の根拠というのは動物実験であろう、その動物実験というのは長くて 1 年 2 年ですよ。慢性毒性の実験で長くて 2 年くらいだったと思うのですが、そういうデータで人間の 20 年 30 年後の、安全性をどうしていえるのか、ということと言われて非常に苦慮したことがありました。的確なお話を聞ければと思っております。よろしくをお願いします。

唐木 氏) その質問もよくある質問です。動物実験は非常に沢山ありますが、大きく分けると急性毒性、すぐに何か悪い影響が出るのかということと、もう一つは遺伝子に影響があるかどうかということです。20 年後 30 年後にがんを起こすような影響が出てくるとするのは遺伝子に影響があることしかありません。ですから遺伝子に影響があるかどうかということ調べます。そこで遺伝子に傷をつけるような影響があるものは添加物としても農薬としても、全部禁止にします。もし、疑いがあるものは非常に長期の発ガン性の実験もやります。遺伝子の実験、発ガン性の実験、それから奇形を起こすかどうかの催奇形性実験というのがありますが、これも長期の実験ですがこの実験で引っかかったものは全部禁止になる。そこで通ったものだけが農薬や添加物になるということです。したがって 20 年 30 年後、あるいは孫の代、その次の代については遺伝子に影響が無ければ、科学的にも実験的にも被害が起こるはずがないということです。それらを合格したものに対して今度は、いろんな臓器に何か影響が出ないか、そういうものを調べて、何も出ないと濃度の 100 分の 1 の量を ADI として使うという、そういうように考えていただいていた方がいいと思います。

コーディネーター 野村氏) ありがとうございました。今出ました ADI というものは、消費者の方や一般の方はほとんど存じ上げられていないと思うのです。例えば、正しい科学的なことをきちんと理解するためにもそういう知識がないから、きちんと選定できないのだらうと思います。やはり消費者の方々が、自分の安全を守るために自分たちが、今、公表されている科学的なものをきちんと判断するために、もっと細かい専門的な知識を分かりやすく行政の方から示唆があれば、もっと分かりやすく安全なものを判断できるのではないかなという気がしています。他になにかありませんか。ないようですので、一つだけ。現在福島のほうで先ほど生産地の現場の対策等がお話しにもありましたけれども、除染したあとのことです。今問題になっていますが中間貯蔵施設はどのようになっているのでしょうか。やられていることはよくわかりますが、残った除染したものはどこにどうして、それが影響してこないのかという、その辺りを教えていただけないでしょうか。

土居下 氏) 例えば、汚染された稲わらがございました。それを食べた牛の牛肉が汚染されていたということがございました。その稲わらをまずは一旦、農業生産活動に支障が出ないように一時保管、隔離して保管をするということをまずはやっております。これが大体できてきたのかなというのが現地の状況であります。ですが最終的な処分ということになってまいりますと、なかなか地域、現地での処分する場所の選定にやはり苦慮してなかなか決まらないという状況があり、そのところはまだ進んでいなくて、除染、廃棄物と同様に現地での課題になっている。ただし、その生産活動に支障が出ないような格好には一応なっていて、最終的な処分をどうするかというのを、環境省を中心に仕事をしているのですが現場での課題となっているような状況でございます。

コーディネーター 野村氏) ありがとうございます。すべて完全に、きちんとできてしまえば、福島産の放射能の汚染うんぬんというものも全く無くなってくるのだらうと思います。やはりその辺りが十分にされていないと、先ほどありましたように、いろんな検査をして安全だよと言われていまして、どうしてもそこにクエスチョンが付く。先ほど唐木先生からお話しがありましたが信頼できない、というところでしょうか。他になにかございませんでしょうか。そろそろ時間が参りますので。よろしいですか。人前でお話しするのは恥ずかしいということともあるかと思えますけれども、是非ありましたらお願い致します。よろしいですか。そうしましたら最後は取り留めなくまとまりそうでまとまらない形になりましたが、食の安全、特に輸入食品から農薬、放射性物質、食品汚染ということで色々とお話しをしていただきました。いろんなところでリスクコミュニケーション、食の安全性を一般の消費者の方々によく理解していただくためにやっているのですが、今回こういう形でやりましたが、いろんな質問等ありましたら行政の方にお声かけをいただければと思います。そうしましたら、最後になりますが、もう一度、唐木先生の方から、先生が今の立場ではなくて、一国民としてこれから日本の食の安全性はどのような方向にあるべきかについて先生のお考えをいただければと思います。

唐木 氏) はい、ありがとうございます。お話ししたように、日本の食品は極めて安全性は高いのですが、しかしアンケートに答える「聞かれてでてくる不安」というだけではなくて、実際に不安に思っておられる方が沢山おられます。これは放射能を中心に今、非常に多くなっています。これは何故そういうことが起こるのかというと、情報が自分にきちんと来ているのだらうかという不安、本当の情報を自分は持っているのだらうかという不安だらうと思います。情報がきていないということに人間は非常に不平等感を感じ、憤りを感じるものです。ですからそこを解決することが今、非常に大事なことだらうと思っています。情報を得るのは受動的にいろんなところで情報が自分のところに入ってくるのもありますが、それだけではなくて、自分が能動的に調べたいというのがあります。先

ほど、放射能を計る、というご質問もありましたが、そうしたいと感じられている方もたくさんおられると思います。ですから行政も政府も関係者は、情報をただ出すだけではなくて、自分で調べたい人に対してこういう情報が欲しければ、ここで得られますよと。計りたい人はどこでどう計れますよ、あるいはこの関係の情報はどこで見られますよというような、丁寧な説明も同時に出すということ。これからは情報社会であり、情報の不均衡こそが不安の一番大きな原因となるということを是非考えていかないと、日本の食品の安全をどんなに守ってもやはり不安は消えていかないかと、そのように思っております。

コーディネーター 野村氏) はい、ありがとうございました。ちょうど時間になりましたのでこれで終わらせていただきますけれども、今日は雨の中、お忙しい中、ご出席いただきまして本当にありがとうございました。それではこれでリスクコミュニケーションを終わらせていただきます。どうもありがとうございました。